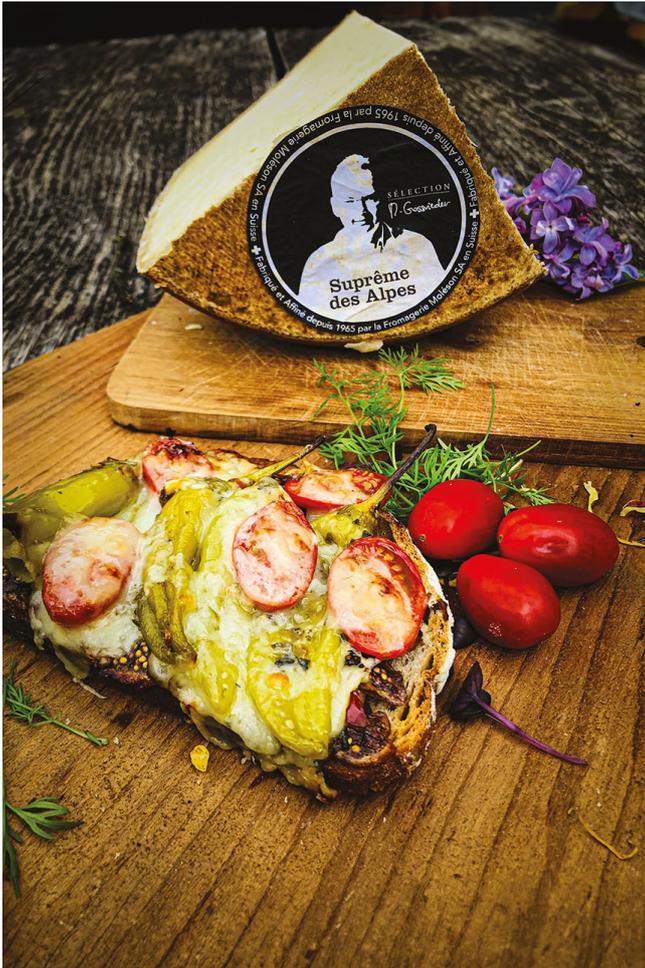


Pain de campagne de la Forêt Noire gratiné au Suprême des Alpes Michel Grossrieder

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 8 tranches de Suprême des Alpes Michel Grossrieder
- 8 tranches de pain de campagne
- 12 cuillères à soupe de thon
- 30 piments doux verts
- 25 tomates cocktail

Étapes de la préparation

1. Placez le thon, les piments et les tomates coupées en deux sur le pain de campagne.



2. Déposez les tranches de Suprême des Alpes sur le dessus des tartines et faites-les cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes.

? **Astuce** : Relevez les tartines avec quelques gouttes de Tabasco.